

PRIMO PIATTO INVERNO

Lasagne con salsiccia, castagne e zucca

Ingredienti per 4 persone

per la salsa:

- 500 grammi di zucca
- 200 grammi di salsiccia
- 150 grammi di castagne
- 40 grammi di formaggio Parmigiano
- 1 decilitro (mezza tazza scarsa) di vino rosso
- 20 millilitri (un cucchiaino da tavola abbondante) di olio extravergine di oliva
- qb sale, timo, pepe, cannella macinata

per la pasta:

- 100 grammi farina 00
- 20 grammi farina di grano duro
- 2 uova
- 10 millilitri (un cucchiaino da tavola scarso) di olio extravergine di oliva

per la pasta:

con le farine formare una fontana. Al centro, rompere le uova ed aggiungere l'olio extravergine d'oliva. Con una forchetta iniziare a lavorare fino a quando l'impasto non si addensa. Quindi, terminare di impastare con le mani.

Tirare la sfoglia a 1 millimetro di spessore e confezionare le tagliatelle.

per la salsa:

tagliare a piccoli dadini la zucca privata dei semi e della scorza. Cuocere in un padellino con vino rosso, sale, pepe e un pizzico di cannella. Portare alla densità di una crema.

In una padella, sgranare la salsiccia con un rametto di timo. Rosolare schiacciando con un cucchiaino di legno. Aggiungere le castagne bollite e spezzettate. Cuocere per 10 minuti.

Aggiungere, se necessario, un po' d'acqua.

Cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata, scolarle al dente e saltarle in padella con la salsiccia, le castagne e un pugno di formaggio Parmigiano.

Coprire il piatto con la purea di zucca, sistemare le tagliatelle e guarnire con formaggio Parmigiano a scaglie e un rametto di timo.

Composizione del primo piatto per singola porzione:

Proteine 12,1 grammi

Lipidi 23,0 grammi

Carboidrati 15,2 grammi

Kcal 315,2